

Formation

Brassage amateur niveau 1



Durée **5h00**

Pour **6 personnes maximum**

A qui s'adresse cette formation :

- Restaurateur
- Stage d'entreprise
- Particulier

Présentation

Laissez-vous guider à travers les arômes maltés, les houblons aromatiques et les levures vivantes, lors d'un cours théorique captivant qui vous révélera les secrets du processus brassicole.

Dans un cadre convivial, notre expert brasseur partagera avec vous les étapes clés du brassage, de la sélection des ingrédients à la fermentation, en passant par l'embouteillage. Vous découvrirez les différentes variétés de malt, les nuances de houblon et les subtilités des levures, créant ainsi une base solide pour la création de votre propre breuvage unique.

Enfin, la cerise sur le gâteau (ou plutôt la mousse sur la bière) : une séance de dégustation où vous pourrez savourer les fruits de votre travail. Découvrez comment les choix d'ingrédients influent sur les arômes et les saveurs de votre bière, tout en apprenant à apprécier les caractéristiques subtiles qui font de chaque brassin une expérience unique.

Formation

Brassage niveau 2



Durée **3 jours**

Pour **4 personnes maximum**

A qui s'adresse cette formation :

- brasseur amateur ayant suivi la formation de niveau 1
- reconversion professionnel
- Bar restaurant désirant produire leur propre bière

Présentation

La formation de niveau 2 vous permettra d'asseoir vos connaissances sur les différentes étapes du brassage en mode semi-professionnel.

La formation s'articule sur 3 jours.

Jour 1 : les différentes phases du brassage, empâtage, ébullition, fermentation, embouteillage. Les matières premières, l'importance de la qualité des ingrédients et comment sélectionner les bons profils.

Jour 2 : Brassage sur cuve automatique de 150 Litres (120 litres fini).
Présentation des différents modes d'empâtage et des particularités physico chimiques du milieu de production

Jour 3 : L'embouteillage, la sanitisation et l'hygiène en brasserie. Approche légale de la production de bière en mode professionnel.

Formation

Initiation à la biérogologie



Durée **2h00**

Pour **10 personnes maximum**

A qui s'adresse cette formation :

- Restaurateur
- Sommelier et chef de salle
- Stage d'entreprise
- Particulier

Présentation

Bienvenue à notre animation délicieusement pétillante, où les saveurs exquises des mets rencontrent l'harmonie rafraîchissante des bières artisanales. Plongez dans une expérience gustative unique, explorant les mariages subtils entre plats exquis et brassins savamment sélectionnés. Préparez-vous à éveiller vos papilles dans une aventure culinaire où chaque bouchée est accompagnée de la mousse parfaite.

Formation/Assistance

Création de recette



Durée **2 jours**

Pour **2 personnes maximum**

A qui s'adresse cette formation :

- Brasseur débutant ou confirmé désirant améliorer la qualité de sa bière ou concevoir une nouvelle recette.

Présentation

Pour les professionnels uniquement, formation sur la réalisation de recettes de bières.

- 1 - Découvertes des différents styles et de leurs particularités
- 2 - Choix du style, paramétrage physico-chimiques, qualité de l'eau équilibrage en sels minéraux
- 3 - Élaboration et test de la recette sur brassin de 150 litres.